MANUAL DE USUARIO

MOLINO DE CARNE MODELO TC32

CONTENIDO:

INTRODUCCIÓN
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS
INSTALACIÓN DE LA MOLIENDA
ESPECIFICACIONES

INTRODUCCIÓN

Felicidades usted ha adquirido un molino de carne CRT el cual esta fabricado con materiales de la mas alta calidad con lo que aseguramos el correcto funcionamiento y durabilidad.

Antes de comenzar a usar su molino de carne es necesario que lea cuidadosamente este manual.

DESCRIPICION

Este molino de carne está diseñado para brindarle un alto desempeño. Es adecuado para la molienda de carne. Tiene algunos procedimientos avanzados a seguir.

-Cuenta con un proceso de transmisión de polea dentada con polea cadena, estructura rígida, arranque tranquilo y es de reparación sencilla.

-Una estructura de acero inoxidable y una unidad de molienda de carne para su máximo estándar de higiene. No tiene esquinas filosas ni brechas, para alcanzar una seguridad requerida.

-Este equipo cuenta con un interruptor que concuerda con el estándar de cualidad de seguridad.

- El máximo rendimiento para el tc32 del molido de carne es de 350kg/h
- Aproximadamente, y el tc42 alrededor de 650kg/h.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Antes de operar el picador de carne verifique que el suministro de energía este de acuerdo con los requisitos indicados en la placa de datos técnicos.

MODELO	TC32	TC42
VOLTAJE	3-220v	3-220v
POTENCIA	2 HP	51/4 HP
INDICE DE POTENCIA DE ENTRADA	4.7KW	6.5KW
FRECUENCIA	60HZ	60HZ

- No utilice extensiones para el suministro eléctrico, de lo contrario, pueden producirse fallos y riesgos graves o incendio.

- Es responsabilidad del usuario que un técnico especializado conecte el MOLINO de carne a tierra de acuerdo con la legislación local.

- Nunca conecte el MOLINO de carne junto con otro aparato en el mismo contacto.

- No toque el interruptor ni el tomacorriente con las manos mojadas.

- No intente reparar el MOLINO de carne, si lo hace de manera incorrecta, puede provocar descarga eléctrica y otros problemas como: muerte, lesiones graves, etc.

- Conecte el cable de alimentación de manera firme y correcta, para evitar que se produzca descarga eléctrica o incendio a causa de un contacto insuficiente.

- No tire del enchufe para apagar el aparato durante su funcionamiento. puede producirse un incendio provocado por chispas.

- No retuerza, aplaste ni tire del cable de alimentación, pues podría romperse. las descargas eléctricas o incendios suelen estar causados por cables de alimentación rotos.

- Para un buen funcionamiento y rendimiento es necesario mantener la navaja y el cedazo afilados.

- Nunca deje el MOLINO de carne trabajando con el cabezal vació

USAR SOLAMENTE EL EMBUTIDOR PARA EMPUJAR LA CARNE, NUNCA UTILICE LA MANO

- Nunca deje que personas no capacitadas ó menores de edad operen el aparato.

- Utilice grasa grado alimenticio para lubricar la arandela de desgaste

- “si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por el fabricante o su centro de servicio, o por personal calificado para evitar riesgos.”

- Antes de realizar limpieza en este equipo asegúrese de que este desconectado del suministro eléctrico.

- Lavar solo con agua y jabón con una franela suave, no utilice chorro de agua.

NOTAS Y OPERACIONES

- Remover la cortadora y el equipo de lavado, liquido limpiador, así pues reensamblarlos tal como la figura.

ATENCIÓN: Antes de confirmar su encendido, no podrá operar el molido, de otro modo, las partes se dañaran. Deberá de ser operado después de confirmar que todo este bien.

- Después de encendida la maquina, deberá de ser checados los tornillos que estén apretados lo suficiente. el tornillo frontal al apretarse mucho hará que se pierda mucha fuerza, y causara que las partes se dañen más rápido. sí el tornillo frontal esta muy apretado o muy flojo, esto causara ruido únicamente, y la maquina no podrá trabajar.

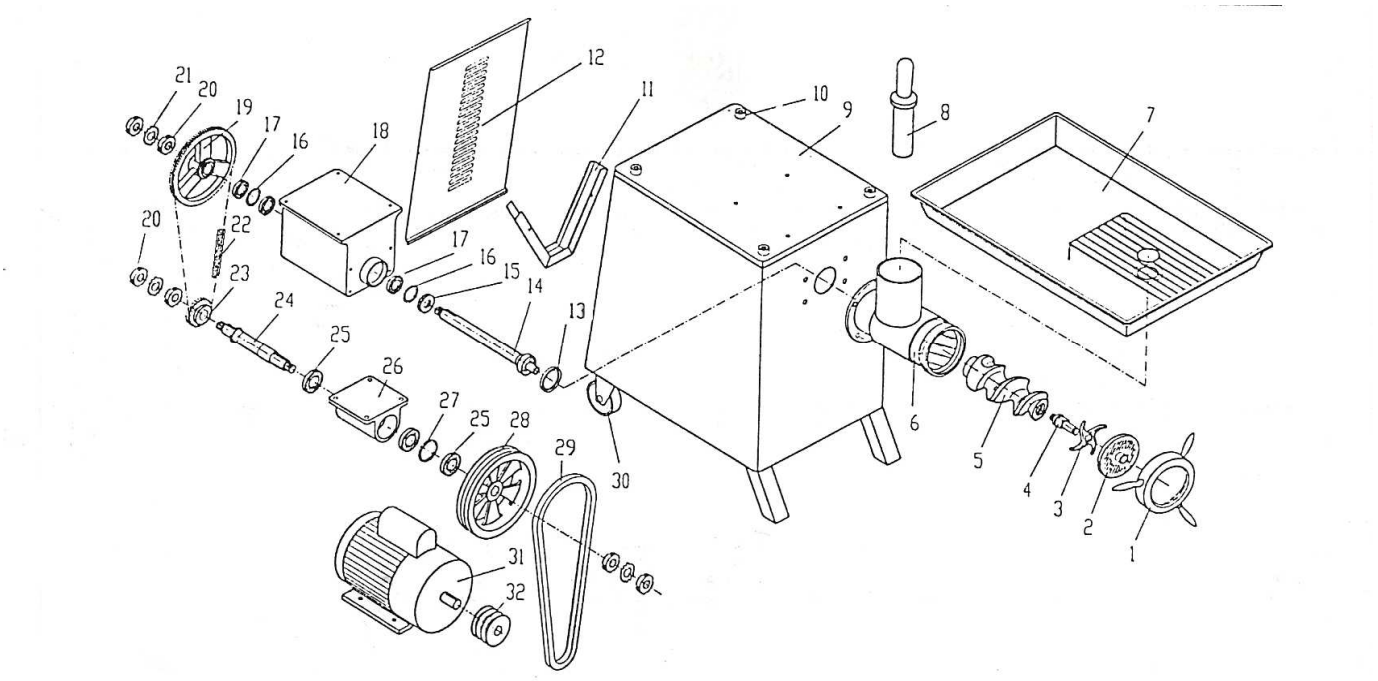
- Remover piel y hueso de la carne para ser molido cortarlas en trozos.

- Las piezas de alimento introducirlos en la cámara de molimiento con la palanca de alimentos suministrado, no use otro material

- Cuando termine, por favor parar el tornillo frontal y quitar la cuchilla-cedazo, y limpiarlo con un paño húmedo. Entonces así lo usara la próxima vez, solo instalara las partes por graduación invertida.

ATENCIÓN: DEBERÁ PARAR LA MAQUINA PARA SU LIMPIEZA.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS



No.	COMPONENTE	CANT	No.	COMPONENTE	CANT
1	Tuerca de presión	1	**17**	Rondana de conexión	3
2	cedazo	3	**18**		1
3	Cuchilla de corte rápido	1	**19**	Polea cadena(gde)	1
4	Eje de cuchilla	1	**20**	TuercaM24x1.5	6
5	Propela	1	**21**		3
6		1	**22**	Cadena	1
7	Charola	1	**23**	Polea cadena(A.c.)	1
8	Embutidor Manual	1	**24**	Eje polea	1
9	Gabinete	1	**25**	Rondana de conex.207-2z	3
10	Soporte de goma	4	**26**	Base	1
11	Canal de Aceite	1	**27**	Rondana espaciadora	1
12	Cubierta trasera	1	**28**	Polea banda	1
13	Sallador	1	**29**	Banda Triangular	3
14	Eje principal	1	**30**		2
15	Rondana de presión	1	**31**	Motor	1
16	Rondana espaciador	2	**32**	Polea Banda(Ch)	1

INSTALACIÓN DE LA MOLIENDA

- Asegúrese que el molino de carne este desconectado
- Ensamble el cabezal en la unidad y apriete las tuercas para fijarlo.
- Introduzca el gusano dentro del cabezal asegurándose que embone en la flecha.
- Coloque la navaja asegurándose que ensamble en el cuadro del gusano.
- Coloque el cedazo poniendo especial atención en el perno guía, este evita que el cedazo se gire al moler.
- Apriete la tuerca del cabezal usando solamente la mano para esto (el apriete excesivo no ayuda a la operación del aparato)
- Si usted ensambla previamente el ensamble de molienda, antes de apretar la tuerca primero introdúzcalo a la unidad luego apriete las tuercas para fijar el cabezal, después de esto apriete la tuerca con la mano.
- Antes de usar por primera vez el equipo lave con agua caliente y jabón todo el ensamble de molienda.

MANTENIMIENTO

- Después de trabajar, limpiar cuidadosamente la maquina, esto es suficiente para secar por un paño.
- Lubricar los engranes regularmente, poniendo aceite (0.3kg. aproximadamente) en el caso de de la caja de engranes, por seis meses.
- La cortador de carne podrá ser cuidadosamente manejada, esto es necesario remplazarla, si no tiene el filo suficiente.

ATENCIÓN: NO PODRÁ SER LIMPIADA POR AGUA DIRECTAMENTE.

EN CASO DE REQUERIR MAS INFORMACIÓN ACERCA DE ESTE U OTROS PRODUCTOS CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR MAS CERCANO O BIEN ENVÍENOS UN MENSAJE AL CORREO ELECTRÓNICO servicio@crtglobal.com.mx O VISITE LA PAGINA www.crtglobal.com.mx

CRTGLOBAL S.A. de C.V.

_____	_____	_____
MAURICIO FLORES	**MARIO RODRIGUEZ**	**FABIAN FRAUSTO**
GERENTE GENERAL	**JEFE DE EMBARQUES**	**SERVICIO Y GARANTIA**